Barbecue de luxe au propane

MISE EN GARDE
Vous pouvez vous blesser ou causer des dommages matériels si vous installez, réglez, modifiez ou entretenez le barbecue de façon inadéquate. Lisez les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant d'installer ou de réparer ce barbecue.

DANGER
Le non-respect des instructions risque d'entraîner une explosion pouvant causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

DANGER
N'utilisez jamais ce barbecue à l'intérieur, que ce soit pour cuisiner ou comme appareil de chauffage. Des vapeurs toxiques pourraient s'accumuler et vous asphyxier. Cet appareil ne doit jamais être utilisé sur un bateau ni dans un véhicule récréatif.

MISE EN GARDE
La combustion du propane produit des substances chimiques qui peuvent causer le cancer, des malformations congénitales et d'autres problèmes du système reproducteur.

ATTENTION !

POUR VOTRE SÉCURITÉ :

Ne jamais utiliser à l'intérieur ni dans un endroit clos.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE. SI VOUS ASSEMBLEZ CE BARBECUE POUR UNE AUTRE PERSONNE, ASSUREZ-VOUS DE LUI DONNER CE MANUEL DE FAÇON QU'ELLE PUISSE LE CONSULTER AU BESOIN.

SERVICE À LA CLIENTÈLE OU AIDE TECHNIQUE :
VISITEZ WWW.BBQTEK.COM ,
ENVOYEZ UN COURRIEL À SERVICE@BBQTEK.COM
OU COMPOSEZ LE 1 877 885-8227 DU LUNDI AU VENDREDI, DE 6 H À 16H30 (HNP).

Imprimé en Chine

GPF2718JB
Guide d'utilisation

ATTENTION

VOUS AVEZ DES QUESTIONS OU DES PROBLÈMES AVEC L'ASSEMBLAGE ? IL VOUS MANQUE DES PIÈCES ? NE RETOURNEZ PAS CHEZ LE DÉTAILLANT ! VISITEZ NOTRE SITE WEB À L'ADRESSE **WWW.BBQTEK.COM**, ENVOYEZ-VOUS UN COURRIEL À **SERVICE@BBQTEK.COM** OU COMMUNIQUEZ AVEC NOTRE SERVICE À LA CLIENTÈLE EN COMPOSANT LE 1-877-885-8227, DU LUNDI AU VENDREDI, DE 8 H À 16H30 (HNP).

Précautions à prendre

Avant de procéder

1. Assurez-vous que le barbecue est à une bonne distance de toute surface combustible. *
2. Faites un essai d'étanchéité avant d'allumer le barbecue. *
3. Tenez les enfants à une bonne distance du barbecue.

Allumage

Pour éviter de déclencher les dispositifs de sécurité, suivez attentivement les instructions ci-dessous.

1. Ouvrez le couvercle du barbecue, puis ouvrez lentement la valve de la bonbonne de gaz.
2. Durant l'allumage, n'ouvrez qu'un brûleur à la fois.
3. Portez des gants une fois que le barbecue est chaud.

Après la cuisson

1. Laissez chauffer le barbecue pendant 10 à 15 minutes pour brûler les résidus d'aliments.
2. Laissez le barbecue refroidir complètement avant de refermer le couvercle.
3. Éliminez les dépôts de graisse et couvrez le barbecue avec une housse.

Pour de plus amples renseignements, consultez le guide d'utilisation.

MISE EN GARDE !

1. Ne rangez pas et n'utilisez pas d'essence ni d'autres liquids ou gaz inflammables à proximité du barbecue.
2. Ne rangez pas de bonbonne de rechange à proximité du barbecue.

DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz :

1. Fermez l'alimentation en gaz de l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Ouvrez le couvercle du barbecue.
4. Si l'odeur persiste, contactez votre fournisseur en gaz ou le service local des incendies.

Pour prévenir les blessures corporelles et les dommages matériels, assurez-vous de lire et de bien comprendre les **MISES EN GARDE** et les **INSTRUCTIONS** du présent guide avant d'utiliser le barbecue

.

REMARQUE : ce barbecue ne doit être alimenté qu'au gaz propane (la bonbonne est vendue séparément).

Gardez le guide d'utilisation à proximité du barbecue afin de pouvoir le consulter au besoin.

Table des matières

Consignes de sécurité .....…3

Liste des pièces ….....5

Liste des fixations.....6

Instructions d'assemblage.....7

Utilisation.....14

Raccordement de la bonbonne.....15

Essai d'étanchéité.....15

Allumage.....15

Réarmement du limiteur de débit.....17

Entretien.....18

Recettes. 19

Dépannage.....20

Garantie 21

Consignes de sécurité

Cher client,

Félicitations pour votre nouveau barbecue. Vous avez fait le bon choix ! Vous trouverez dans ce guide les instructions d'assemblage, des recettes, des conseils pratiques et des directives générales sur la façon d'utiliser et d'entretenir le barbecue en toute sécurité. Notre personnel qualifié s'efforce toujours de vous offrir des produits faciles à assembler. Si vous avez des questions ou des problèmes, **visitez WWW.BBQTEK.COM , envoyez un courriel à SERVICE@BBQTEK.COM ou composez le 1 877 885-8227 du lundi au vendredi, de 6 h à 16h30 (HNP).**

REMARQUE : ce barbecue doit être utilisé et installé conformément aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, utilisez le Code national - Gaz et Combustibles, ANSI Z223.1, NFPA54.

IMPORTANT : LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'ASSEMBLER ET D'UTILISER.

La sécurité d'abord !
Lisez toutes les mises en garde et assurez-vous de bien les comprendre avant d'utiliser le barbecue.

MISES EN GARDE

1. Ce barbecue est conçu pour être utilisé à l'extérieur seulement ; ne l'utilisez pas dans un bâtiment, un garage ni un endroit clos.
2. Ne tentez pas d'assembler ni d'utiliser ce barbecue si vous êtes sous l'influence de l'alcool ou de drogues.
3. Soyez prudent lorsque vous ouvrez le couvercle du barbecue, car la chaleur emprisonnée sous le couvercle pourrait causer des brûlures.
4. Le barbecue doit être placé sur une surface ferme et de niveau, loin de toute surface combustible. Une entrée en asphalte pourrait ne pas convenir.
5. Ne laissez jamais le barbecue fonctionner sans surveillance.
6. Gardez les enfants et les animaux domestiques à l'écart lorsque vous utilisez le barbecue.
7. Ce barbecue n'est pas un modèle de table.
8. N'utilisez pas le barbecue par temps très venteux.
9. Ce barbecue doit être alimenté au gaz propane seulement (la bonbonne n'est pas incluse).
10. Ne tentez jamais de raccorder ce barbecue au système intégré d'alimentation en gaz propane d'une roulotte, d'une maison mobile ou d'une maison.
11. N'utilisez jamais de briquettes ni d'allume-feu.
12. N'utilisez pas d'essence, de kérosène ni d'alcool pour allumer le barbecue. La bonbonne doit être fabriquée et marquée conformément aux normes CFR49 du ministère des Transports des États-Unis (DOT).
13. Ce barbecue n'est pas conçu pour être utilisé sur un bateau ni dans un véhicule récréatif.
14. Ne tentez jamais de déplacer ce barbecue pendant qu'il fonctionne.
15. N'utilisez pas le barbecue tant qu'il n'est pas **COMPLÈTEMENT** assemblé et que toutes les fixations sont bien serrées.
16. Gardez toute matière inflammable à au moins 60 cm du barbecue. N'utilisez pas ce barbecue ni aucun autre appareil au gaz sous une structure en porte-à-faux ni à proximité de constructions inflammables.
17. N'utilisez pas le barbecue dans un milieu explosif. Gardez le barbecue à l'écart de toute matière combustible et de tout liquide ou vapeur inflammable.
18. Ne tentez pas d'assembler ou d'utiliser le barbecue s'il manque des pièces ou si certaines pièces sont endommagées. Communiquez avec le service à la clientèle pour obtenir des pièces de rechange.

ATTENTION

1. Ne touchez pas les pièces de métal du barbecue tant qu'il n'a pas complètement refroidi (ce qui devrait prendre environ 45 minutes), à moins de porter des gants isolants ou d'utiliser des poignées.
2. Ne modifiez pas le barbecue de quelque façon que ce soit.
3. Avant d'allumer le barbecue, vérifiez l'état du tuyau du régulateur pour vous assurer qu'il n'est pas effiloché ou craquelé, et qu'il ne présente aucun dommage. Si le tuyau est endommagé, vous devez le remplacer avant d'utiliser le barbecue. Le tuyau de rechange doit répondre aux caractéristiques techniques du fabricant.
4. Gardez le tuyau du régulateur éloigné des surfaces et de la graisse chaude.
5. Ne laissez jamais de bonbonne pleine dans une voiture stationnée au soleil ; la chaleur fera augmenter la pression à l'intérieur de la bonbonne, ce qui pourrait ouvrir la valve de décharge et laisser fuir du propane dans le véhicule.

Emplacement du barbecue

DANGER

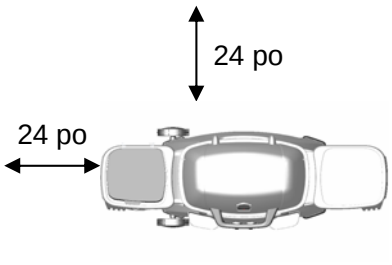
Pour réduire les risques d'incendie et d'intoxication au monoxyde de carbone, n'utilisez jamais le barbecue dans un bâtiment, un garage, une remise ou un passage recouvert, ni sur un bateau, dans une roulotte ou dans un véhicule récréatif.

MISE EN GARDE

N'utilisez jamais le barbecue en dessous d'une surface combustible (auvent, parasol, porche ou pavillon).

Assurez-vous que le barbecue n'est pas en dessous d'une structure en porte-à-faux avant de l'allumer. Les flambées seraient déviées par la structure, et cette dernière pourrait chauffer ou même prendre feu.

Avant d'allumer le barbecue, assurez-vous toujours qu'il est à au moins 60 cm de toute surface combustible et qu'il n'y a pas d'essence ni aucune autre substance inflammable à proximité (voir illustration ci-contre).



Autrement, les flambées et la chaleur produites par le barbecue pourraient être suffisantes pour enflammer une surface combustible ou une substance inflammable.

Placez le barbecue dans un endroit où il y a amplement d'air pour la combustion et la ventilation, mais évitez les endroits venteux.

Pour éviter les feux de graisse incontrôlables, ne laissez jamais le barbecue fonctionner sans surveillance.

Pour prévenir les blessures corporelles, ne tentez jamais de déplacer ce barbecue pendant qu'il fonctionne, ni tant qu'il est encore chaud.

Pour prévenir les incendies, ne rangez pas et n'utilisez pas d'essence ni d'autres liquides inflammables à proximité du barbecue ni d'aucun autre appareil qui produit de la chaleur.

Assurez-vous toujours que l'installation du barbecue est conforme aux codes locaux en vigueur. En l'absence de codes locaux, utilisez le code national - Gaz et Combustibles, ANSI Z223., NFPA54 ou le code national d'installation - gaz naturel et gaz propane CAN/CGA-B149.1.

DANGER

Le gaz propane est un gaz inflammable qui peut être dangereux s'il est manipulé incorrectement. Il est important d'en connaître les caractéristiques avant de l'utiliser pour alimenter un appareil à combustion.

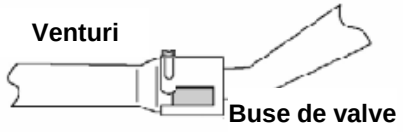
- Caractéristiques du gaz propane : inflammable, explosif lorsque pressurisé, plus lourd que l'air, s'accumule près du sol.
- Le gaz propane n'a pas d'odeur à l'état naturel ; on lui donne une odeur pour le rendre plus facilement détectable.
- Le contact du gaz propane avec la peau peut causer des brûlures par le froid.
- Ce barbecue est conçu pour être alimenté au gaz propane seulement.
- N'utilisez jamais de bonbonne dont le corps, la valve, le collet ou le socle est endommagé.
- Si la bonbonne est bosselée ou rouillée, faites-la vérifier par le fournisseur de gaz propane avant de la faire remplir.

ATTENTION

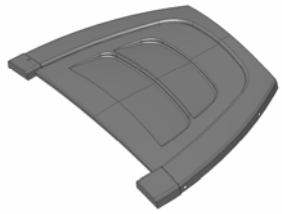
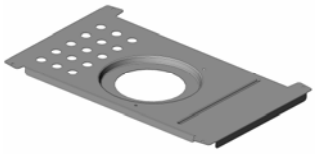
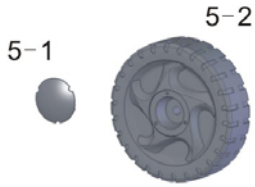
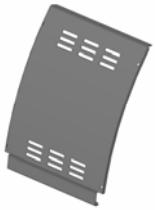
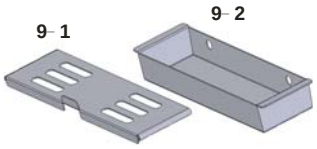
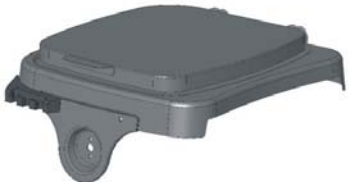
- Assurez-vous que les valves, les brûleurs et les orifices de ventilation du barbecue demeurent propres.
- Avant chaque utilisation, inspectez le barbecue en procédant comme suit :
  1. Inspectez tous les tuyaux et toutes les connexions et assurez-vous qu'elles sont solides.
  2. Vérifiez les venturis pour vous assurer qu'ils ne présentent aucune obstruction ni aucun nid d'insecte. Retirez le brûleur du venturi et nettoyez ce dernier avec une petite brosse. **Un venturi bouché pourrait produire des flammes sous le carter principal du barbecue.**
  3. Réinstallez le brûleur en vous assurant que la buse du brûleur est bien droite et qu'elle est bien engagée dans le venturi.

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

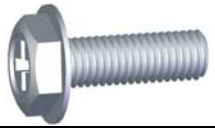
1. Il vous faut une bonbonne de propane pour utiliser ce barbecue.
2. Ce barbecue n'est pas conçu pour être utilisé à des fins commerciales.



Liste des pièces

1. Panneau avant.....1pc 	2. Patte arrière gauche.....1pc	3. Patte arrière droite ……1pc	4. Fond de chariot .....….1pc 
5. Roue et couvre-moyeu .....2pcs chaque 	6. Essieu …….....….1pc	7. Panneau latéral du chariot ……..……2pcs 	8. Lèchefrite..... ……..1pc
9. Fumoir avec couvercle ……....1pc chaque 	10. Bride de bonbonne.....1pc	11. Support de tablette avant gauche et arrière droit 2pcs	12. Support de tablette avant droit et arrière gauche .....…2pcs
13. Tablette gauche .....1pc 	14. Tablette droite.....1pc	15. Carter principal.....1pc	16. Réchaud.....1pc
17. Grille de cuisson …2pcs	18. Plaque de rayonnement ……....1pc	19. Ensemble du brûleur latéral.....…1pc	20. Porte-condiment…….1pc
21. Support de contenant à graisse.....…1pc	22. Contenant à graisse ..1pc	23. Support de valve du brûleur latéral ……..1pc	

Liste des fixations

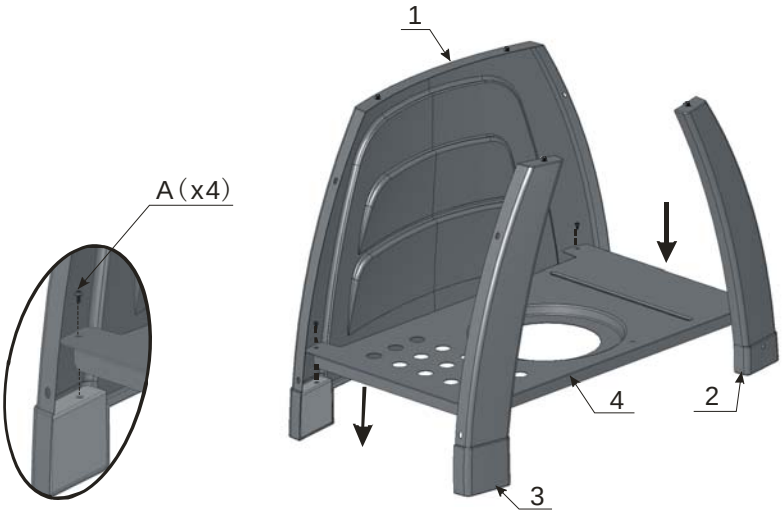
A	 Boulon M6	24pcs	I	Écrou M4	4pcs
B	Vis longue M6	2pcs	J	Écrou M6	2pcs
C	Vis courte M6	1pc	K	Rondelle thermorésistante	2pcs
D	Rondelle plate M6	5pcs	L	Bouton de brûleur latéral	1pcs
E	Rondelle plate M4	4pcs	M	Tournevis	1pc
F	Vis longue M4	4pcs	N	Clé	2pcs
G	Rondelle plate M10	2pcs	O	Vis courte M4	2pcs
H	Écrou M10	2pcs			

Les illustrations des pièces et des fixations ne sont pas à l’échelle.

Instructions d’assemblage

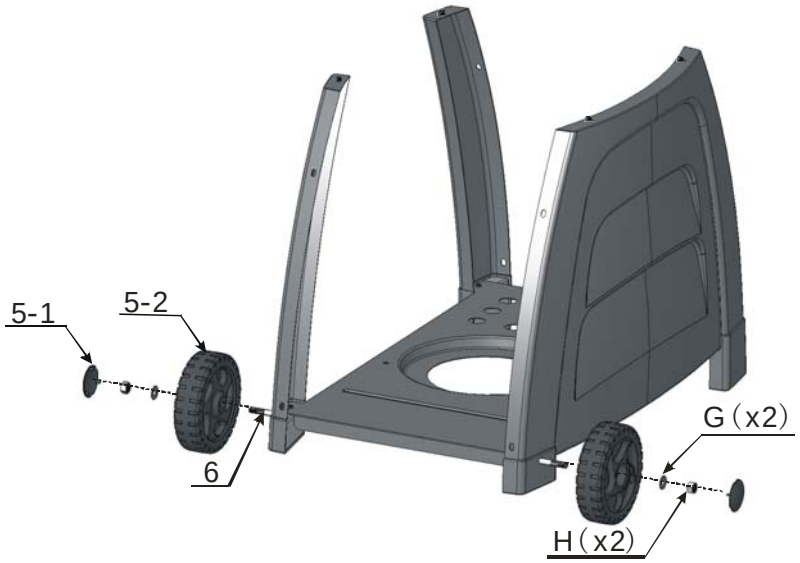
Pour faciliter le montage, sortez le contenu de l’emballage et assurez-vous que vous avez toutes les pièces avant de procéder. Une fois que le BBQ est entièrement assemblé, assurez-vous que toutes les vis sont bien serrées. Serrez encore avec le tournevis fourni si nécessaire.

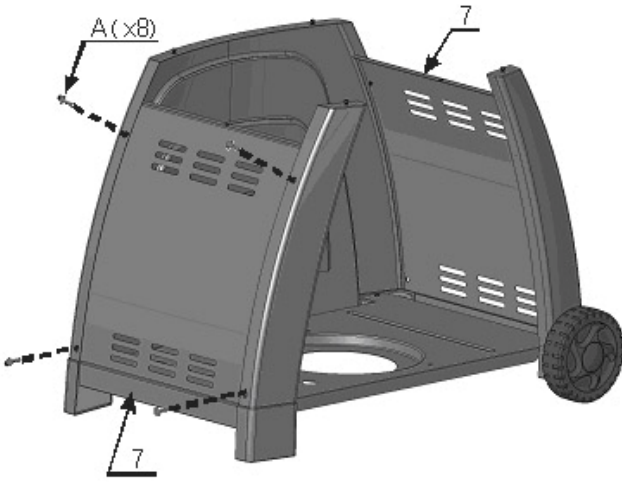
Le montage devrait prendre moins de 40 minutes.



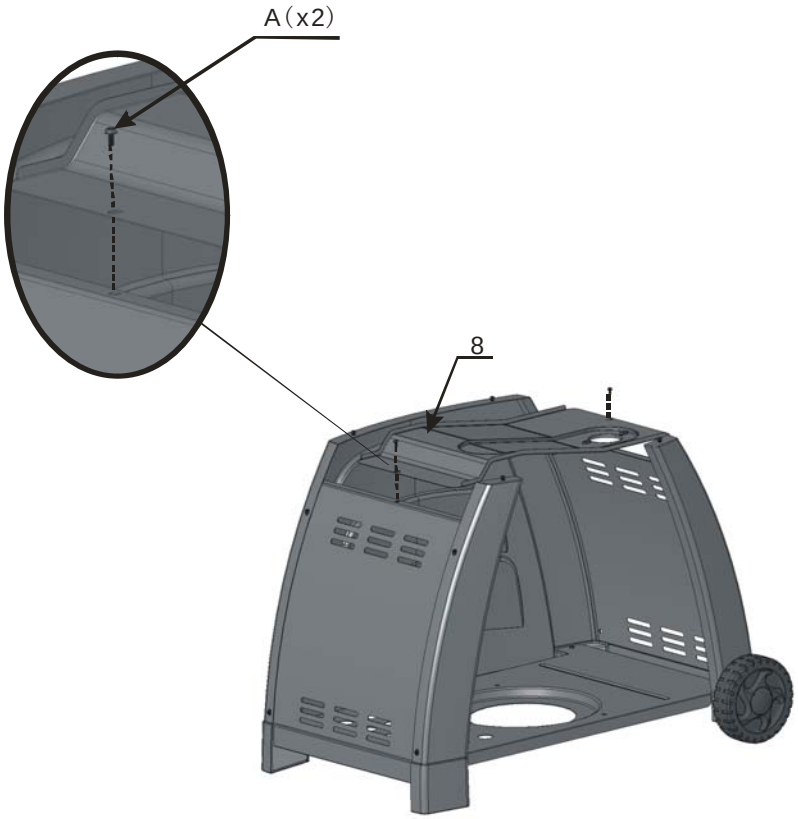
1re étape (Assemblage du chariot)
Alignez les trous du fond du chariot (4) avec ceux du panneau avant (1) et des pattes arrières (2 et 3), puis assemblez ces pièces avec un boulon M6 (A) par trou. Serrez tous les boulons avec la clé fournie.

2e étape (Installation des roues)
Glissez l’essieu (6) dans les trous du côté gauche du chariot. Mettez une roue (5-2) à chaque bout de l’essieu et fixez-les avec une rondelle M10 (G) et un écrou M10 (H). Posez un couvre-moyeu (5-1) sur chaque roue.

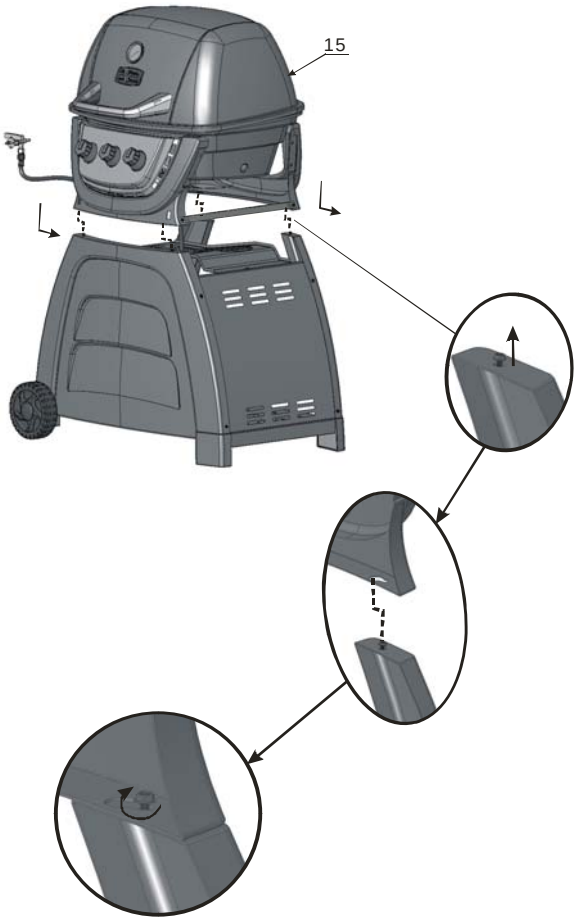




3e étape (Installation des panneaux latéraux)
Placez un panneau latéral (7) entre la patte gauche et le panneau avant et fixez-le avec un boulon M6 (A) par trou. Procédez de la même façon pour installer l'autre panneau latéral. Serrez tous les boulons avec la clé fournie.

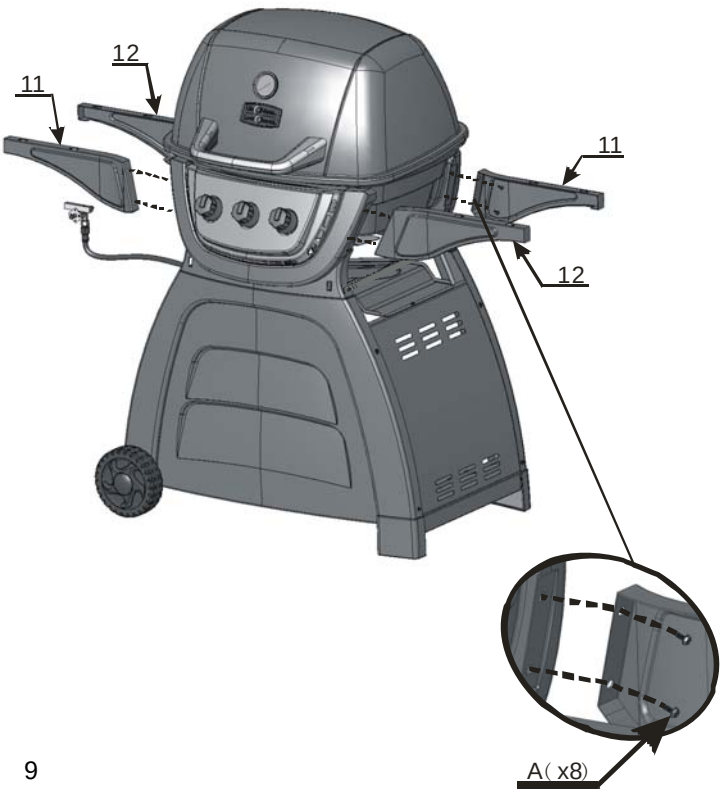


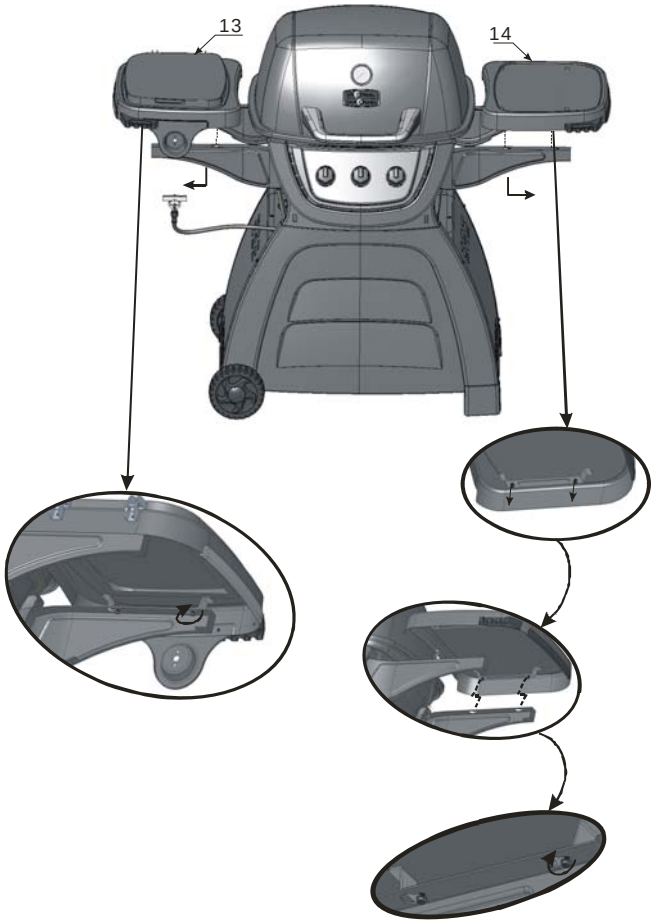
4e étape (Installation de la lèchefrite)
Posez la lèchefrite entre les panneaux latéraux, dans la direction indiquée par l'étiquette. Alignez les trous de la lèchefrite (8) avec ceux des panneaux latéraux, puis fixez-la avec un boulon M6 (A) par trou. Serrez tous les boulons avec la clé fournie.



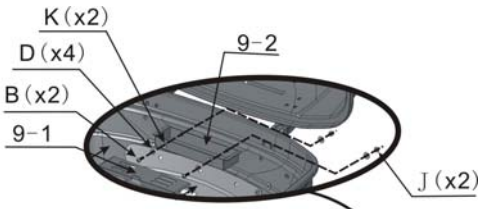
5e étape (Installation du carter principal)
Déposez le carter principal (15) sur le chariot, en vous assurant que les boulons préinstallés vont dans les tous de fixation du carter. Vissez d'abord les boulons à la main, puis serrez-les avec la clé fournie.

6e étape (Installation des supports de tablette)
Posez les supports avant gauche et arrière droit (11) et fixez-les avec un boulon M4 (A) par trou. Procédez de la même façon pour installer les supports avant droit et arrière gauche (12).

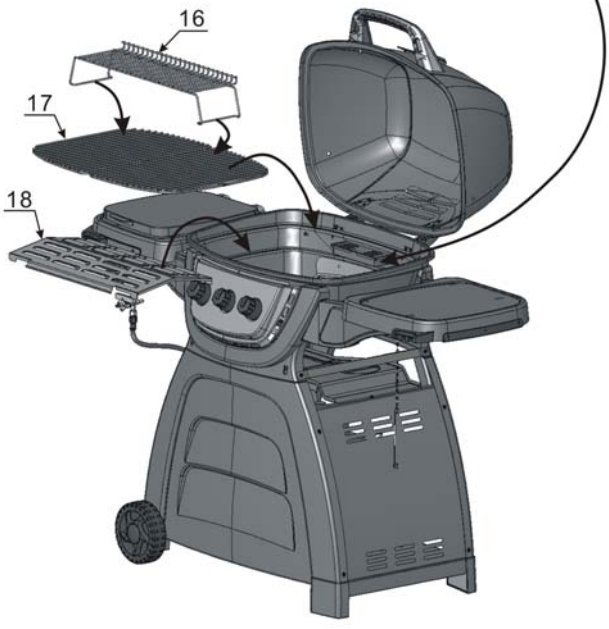


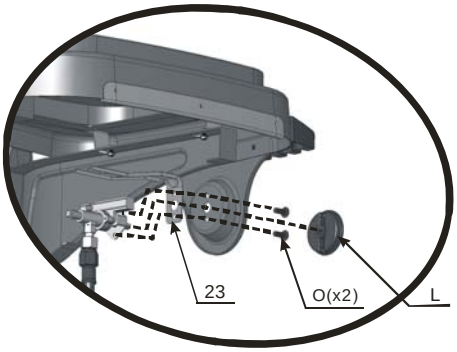


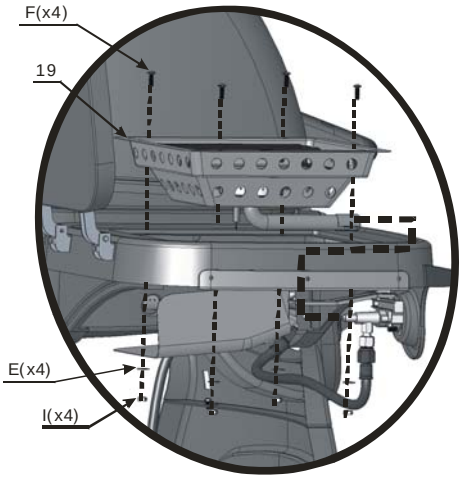
7e étape (Installation des tablettes latérales)
Installez la tablette gauche (13) sur les supports gauches et fixez-la en serrant les boulons pré-installés des supports. Procédez de la même façon pour installer la tablette droite (14). Serrez tous les boulons avec la clé fournie.



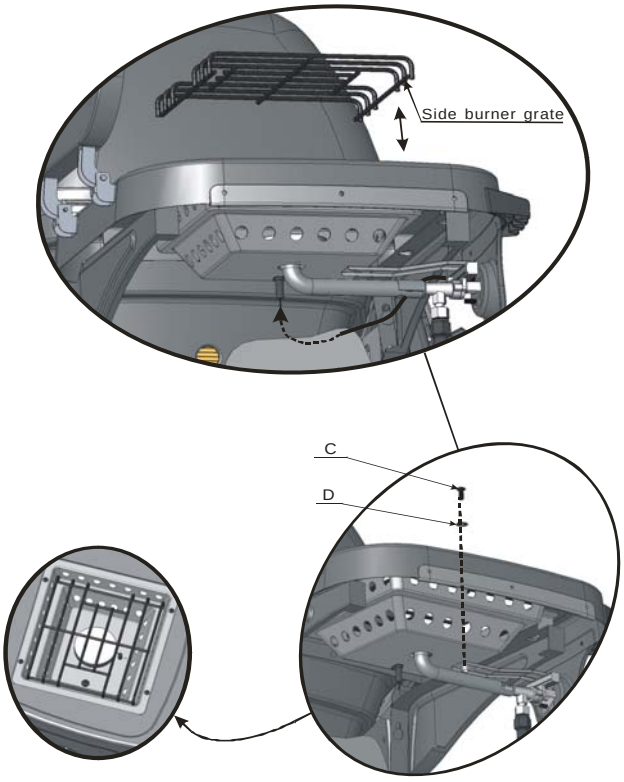
8e étape (Installation du fumoir, de la plaque de rayonnement, des grilles de cuisson et du réchaud)
Fixez le fumoir (9-2) à l'arrière du carter principal avec les vis M6 (B), les rondelles M6 (D), les rondelles isolantes (K) et les écrous M6 (J). Serrez tous les écrous avec la clé fournie. Glissez le couvercle (9-1) sur le fumoir. Déposez la plaque de rayonnement (18) par-dessus le brûleur, puis installez la grille de cuisson (17) dans le carter. Installez le réchaud (16) par-dessus la grille de cuisson.



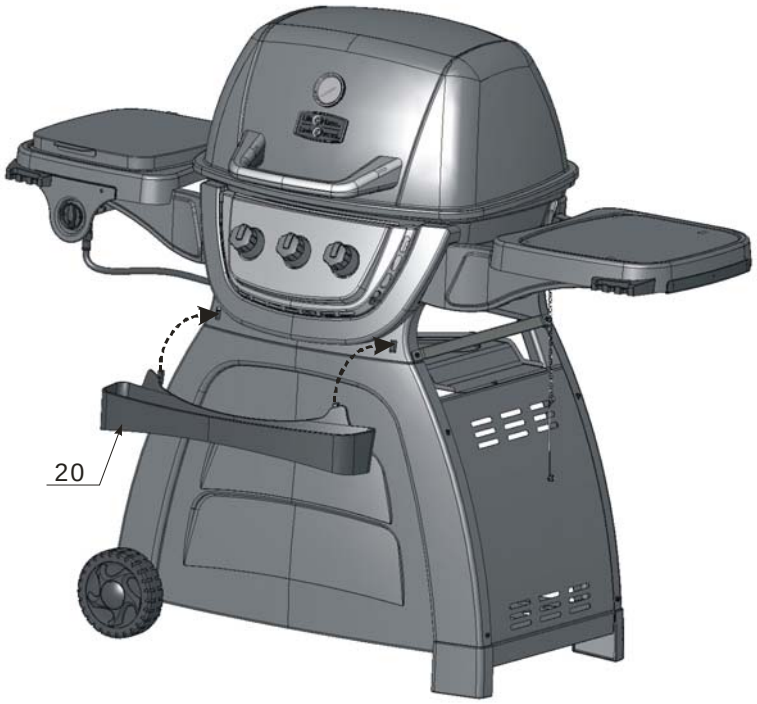




9e étape (Installation du brûleur latéral)
Alignez les trous du support de valve (23) avec ceux de la tablette et de la valve, puis fixez le support et la valve sur la tablette avec deux vis M4 (F). Posez le bouton (L) sur la tige de la valve.
Installez le brûleur latéral (19) dans la tablette en prenant soin de bien insérer la buse de la valve dans le venturi du brûleur. Fixez le brûleur avec quatre vis M4 (O), quatre rondelles M4 (E) et quatre écrous M4 (I). Serrez toutes les vis avec le tournevis fourni.

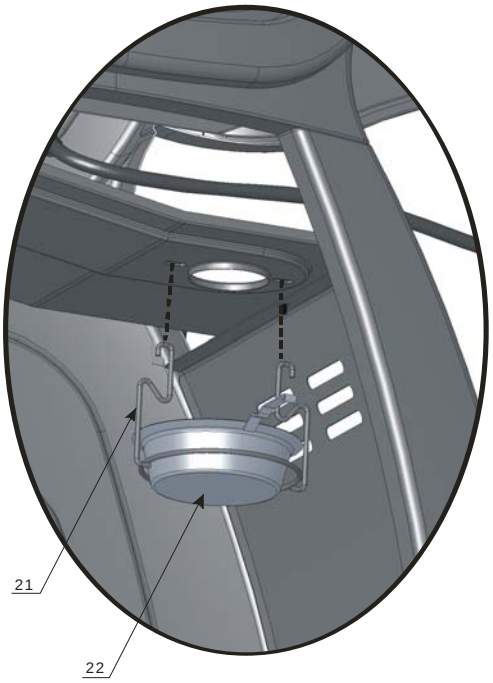


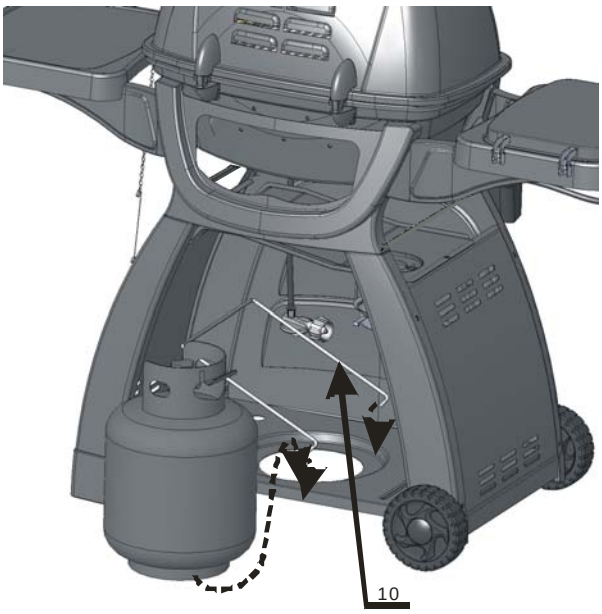
10e étape (Fixation du support de valve)
Retirez la grille du brûleur latéral. Alignez le trou du support de valve avec celui au fond du logement du brûleur latéral, et fixez le support avec une rondelle M6 (D) et une vis M6 (C).



11e étape (Installation du porte-condiment)
Installez le porte-condiment (20) en l'accrochant dans les trous du chariot.

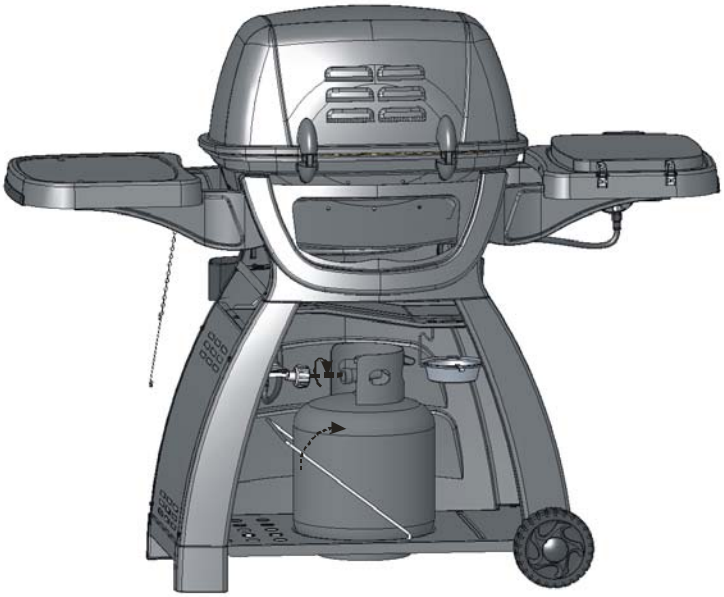
12e étape (Installation du contenant à graisse)
Accrochez le support du contenant à graisse (21) dans les trous de la lèchefrite, puis mettez-y le contenant à graisse (22).





13e étape
Installez la bride à bonbonne (10) dans les trous du fond du chariot. Placez la bonbonne dans le logement au fond du chariot.

14e étape
Relevez la bride pour bloquer la bonbonne en place. Branchez le régulateur à la valve de la bonbonne.



L’assemblage est terminé.

Côté gauche

Côté droit

Utilisation du barbecue

ATTENTION :

N’utilisez que le régulateur fourni avec le barbecue ! Si le régulateur doit être remplacé, communiquez avec le service à la clientèle. L’utilisation de pièces non autorisées peut présenter des dangers.

La bonbonne doit être fabriquée et marquée conformément aux normes du ministère des Transports des États-Unis (U.S. DOT). Elle doit être munie d’un dispositif de protection contre le débordement (OPD) et doit porter une inscription indiquant qu’elle est conçue pour le propane. Sur les bonbonnes dotées d’un dispositif de protection contre le débordement (OPD), la valve est munie d’une poignée à trois lobes.

N’utilisez que le régulateur fourni avec le barbecue. Si vous devez remplacer le régulateur, assurez-vous d’utiliser le modèle préconisé par le fabricant. Ce barbecue est conçu pour être utilisé avec une bonbonne de propane de 20 lb munie d’une valve compatible avec les appareils de cuisson extérieurs. La bonbonne doit comporter un collet de protection pour la valve, et elle ne doit jamais être échappée ni manipulée brusquement. La bonbonne doit être débranchée lorsque le barbecue n’est pas utilisé.

Le barbecue ne peut être rangé à l’intérieur, à moins que la bonbonne en ait été préalablement retirée. Gardez les bonbonnes hors de la portée des enfants, et ne les rangez jamais dans un bâtiment, un garage ni aucun autre endroit clos. Ne rangez jamais de bonbonne dans un endroit où la température pourrait atteindre 52 °C.

Avant d’effectuer le raccordement, assurez-vous qu’il n’y a pas de corps étranger dans la valve de la bonbonne, le raccord du régulateur et le venturi et les trous du brûleur. Raccordez le régulateur à la valve de la bonbonne avec la bague et serrez-la bien à la main. Débranchez la bonbonne lorsque le barbecue n’est pas utilisé. Assurez-vous qu’il n’y a aucune obstruction qui pourrait empêcher le passage de l’air pour assurer la combustion du gaz. La bonbonne doit être dotée d’un dispositif d’élimination des vapeurs et d’un dispositif de protection contre le débordement (OPD).

DANGER : pour prévenir les incendies pouvant causer des blessures sérieuses ou mortelles :

- Ne rangez pas et n’utilisez pas d’essence ni d’autres liquides inflammables à proximité du barbecue.
- Ne rangez jamais de bonbonne de rechange à proximité du barbecue ni d’aucune autre source de chaleur.
- Ne remplissez jamais la bonbonne à plus de 80 % de sa capacité

MISE EN GARDE : ne jamais ranger de bonbonne de rechange à proximité du barbecue.

Raccordement de la bonbonne

1. Placez toujours la bonbonne dans le logement au fond du chariot.
2. Assurez-vous toujours que les valves des brûleurs sont fermées avant d'ouvrir celle de la bonbonne.
3. Avant d'effectuer le raccordement, assurez-vous qu'il n'y a pas de corps étranger dans la valve de la bonbonne, le raccord du régulateur et le venturi et les trous du brûleur.
4. Branchez le régulateur à la bonbonne en insérant le raccord dans la valve, puis tournez la bague de serrage en sens horaire tout en tenant le régulateur pour l'empêcher de tourner (voir illustration ci-contre).
5. Débranchez la bonbonne lorsque le barbecue n'est pas utilisé.
6. Assurez-vous qu'il n'y a aucune obstruction qui pourrait empêcher le passage de l'air pour assurer la combustion du gaz.
7. Assurez-vous que les ouvertures du logement de la bonbonne demeurent libres.
8. Mettez le capuchon protecteur sur la valve lorsque la bonbonne n'est pas utilisée. N'utilisez que le capuchon fourni avec la bonbonne ; tout autre type de capuchon pourrait entraîner une fuite de propane.

DANGER

Pour réduire les risques d'incendie et d'explosion lors d'un essai d'étanchéité :

1. Procédez toujours à l'essai d'étanchéité (voir ci-dessous) avant d'allumer le barbecue et chaque fois que vous y raccordez une bonbonne.
2. Ne fumez pas. N'utilisez pas de sources d'inflammation durant l'essai d'étanchéité.
3. Effectuez l'essai d'étanchéité à l'extérieur dans un endroit bien aéré.
4. N'utilisez jamais d'allumette, de briquet ni de flamme pour vérifier l'étanchéité du système.
5. N'utilisez pas le barbecue tant que les fuites ne sont pas colmatées. S'il est impossible de colmater une fuite, coupez l'alimentation en propane. Communiquez avec un réparateur d'équipement au gaz ou avec votre fournisseur de gaz propane

Essai d'étanchéité

1. Préparez deux ou trois onces d'eau savonneuse (une mesure de savon à vaisselle pour trois mesures d'eau).
2. Assurez-vous que les valves des brûleurs sont fermées.
3. Badigeonnez ou vaporisez la solution sur le point de raccordement du régulateur et de la valve de la bonbonne (voir illustration ci-contre). S'il n'y a pas de bulles, il n'y a pas de fuite de gaz.
4. S'il y a des bulles, c'est qu'il y a une fuite de gaz. Débranchez le régulateur et rebranchez-le en vous assurant que la connexion est bonne.
5. Effectuez à nouveau l'essai d'étanchéité.
6. S'il y a encore des bulles, remplacez la bonbonne.

Allumage du barbecue

DANGER : vous devez toujours ouvrir le couvercle du barbecue pour l'allumer. De plus, si le barbecue ne s'allume pas dès la première tentative, vous devez toujours attendre cinq minutes pour permettre au gaz de se dissiper, sans quoi vous pourriez provoquer une flambée explosive et vous blesser sérieusement ou mortellement.

MISE EN GARDE : ne vous tenez jamais de façon que votre tête soit directement au-dessus du barbecue durant l'allumage.

Brûleurs principaux

1. Ouvrez le couvercle avant d'allumer les brûleurs.
   MISE EN GARDE : si vous tentez d'allumer le barbecue le couvercle fermé, le gaz pourrait exploser ! Assurez-vous qu'il n'y a aucune obstruction qui pourrait empêcher le passage de l'air nécessaire à la combustion du gaz. Des araignées et des insectes peuvent faire leur nid dans les venturis des brûleurs, ce qui pourrait faire brûler le gaz à l'extérieur du venturi, et produire des flammes sous le carter principal du barbecue.
2. Assurez-vous que toutes les valves sont fermées.
3. Ouvrez la valve de la bonbonne.
4. N'allumez que les brûleurs dont vous avez besoin, en procédant comme suit :
   Appuyez sur le bouton du brûleur et tournez-le d'environ ¼ de tour en sens antihoraire jusqu'à ce que vous entendiez un « clic » ; le brûleur devrait alors s'allumer. S'il ne s'allume pas immédiatement, refermez la valve et attendez cinq minutes avant de tenter à nouveau pour permettre au gaz de se dissiper. Une fois le brûleur allumé, vous pouvez procéder de la même façon pour allumer les autres brûleurs.

5. Réglez l'intensité de la flamme avec le bouton de commande.

Allumage des brûleurs principaux avec une allumette

1. Mettez une allumette sur le porte-allumette et allumez-la.
2. Mettez l’allumette dans le trou sous le carter pour l’approcher du brûleur (voir illustration ci-contre).
3. Appuyez sur le bouton du brûleur, tournez-le en sens antihoraire et réglez-le à la position MAX ; le brûleur devrait s'allumer instantanément. Procédez de la même façon pour allumer les autres brûleurs.
4. Réglez l'intensité de la flamme avec le bouton de commande.

Précautions

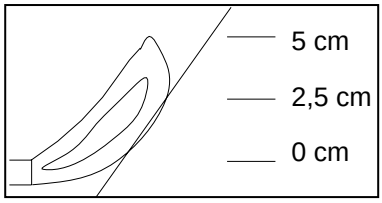
1. Après l'allumage, assurez-vous qu'il y a des flammes dans tous les orifices du brûleur.
2. Si le brûleur s'éteint durant l'utilisation, fermez immédiatement la valve et ouvrez le couvercle pour dissiper le gaz. Attendez au moins 5 minutes avant de tenter à nouveau d'allumer.
3. Avant d'utiliser le barbecue pour la première fois, allumez les deux brûleurs et faites-les chauffer à intensité maximum pendant 15 minutes, le couvercle fermé, pour brûler les résidus de fabrication.
4. Nettoyez le barbecue après chaque utilisation ; n'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou inflammables, car vous risqueriez d'endommager des pièces du barbecue ou de causer un incendie.

Allumage du brûleur latéral

1. Ouvrez le couvercle, avant de procéder à l'allumage du brûleur. Le couvercle doit demeurer ouvert lorsque le brûleur est allumé.
2. La valve doit être fermée.
3. Ouvrez la valve de la bonbonne.
4. Appuyez sur le bouton du brûleur et tournez-le d'environ ¼ de tour en sens antihoraire jusqu'à ce que vous entendiez un « clic » ; le brûleur devrait alors s'allumer. S'il ne s'allume pas immédiatement, refermez la valve et attendez cinq minutes avant de tenter à nouveau pour permettre au gaz de se dissiper.
5. Une fois le brûleur allumé, réglez l’intensité de la flamme avec le bouton de commande.

Allumage du brûleur latéral avec une allumette

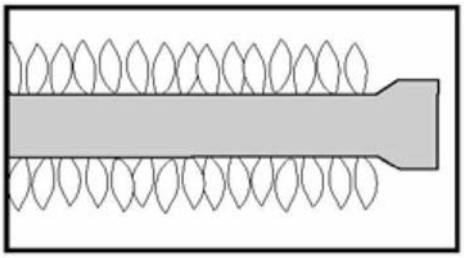
1. Ouvrez le couvercle, avant de procéder à l'allumage du brûleur. Le couvercle doit demeurer ouvert lorsque le brûleur est allumé.
2. Mettez une allumette sur le porte-allumette et allumez-la.
3. Mettez l’allumette près du brûleur (voir illustration ci-contre).
4. Appuyez sur le bouton du brûleur, tournez-le en sens antihoraire et réglez-le à la position MAX ; le brûleur devrait s'allumer instantanément.
5. Réglez l'intensité de la flamme avec le bouton de commande.



Vérifiez la flamme lorsque le brûleur est allumé : elle devrait être bleue et jaune et mesurer entre 2,5 et 5 cm.

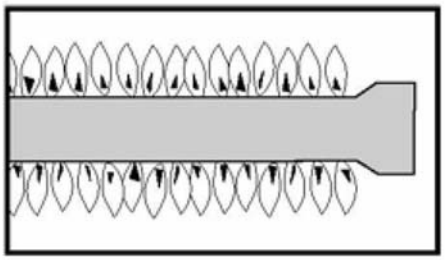
Assurez-vous que les brûleurs sont bel et bien allumés et que les flammes sont adéquates (voir figures A, B et C). Si elles ne sont pas normales, reportez-vous au guide de dépannage de la page 21.

FIG. A



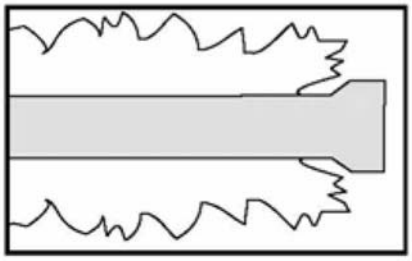
Normal : flammes bleues à pointes jaunes mesurant de 2,5 à 5 cm.

FIG. B



Mélange trop pauvre : flammes bleues bruyantes (trop d'air).

FIG. C



Mélange trop riche : flammes jaunes ondulantes (trop peu d'air).

Flambées

Il est normal que le barbecue produise des flambées lorsque de la graisse tombe sur les plaques de rayonnement ou sur les brûleurs. Ces flambées contribuent à donner aux aliments grillés leur goût unique. Il faut toutefois contrôler l'intensité des flambées non seulement pour éviter de brûler les aliments ou de les cuire inégalement, mais aussi pour prévenir les incendies.

MISE EN GARDE : surveillez toujours le barbecue de près durant la cuisson et fermez les brûleurs si les flambées s'intensifient.

Pour éteindre les brûleurs

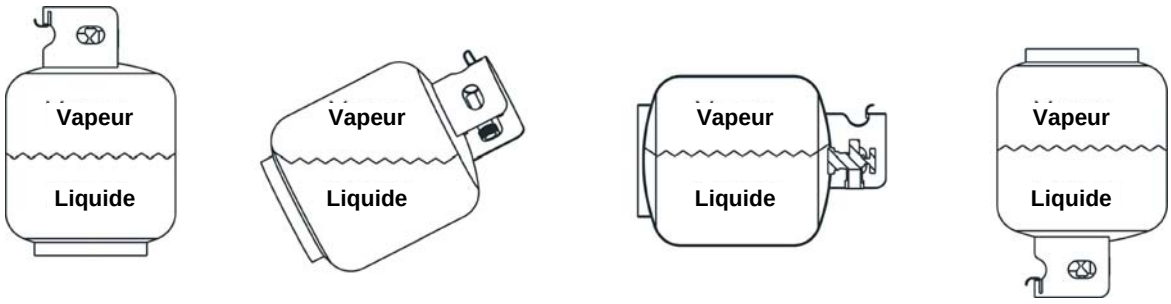
1. Tournez le bouton en sens horaire jusqu'à la position MAX, puis enfoncez-le pour le mettre à la position FERMÉ. Ne tentez jamais de tourner le bouton sans l'enfoncer, car vous pourriez endommager la valve.
2. Fermez la valve de la bonbonne sans tarder.
3. Fermez le couvercle du barbecue.

Réarmement du limiteur de débit

Les régulateurs des nouveaux barbecues comportent un dispositif de sécurité qui limite le débit de gaz en cas de fuite. Il peut cependant arriver que le limiteur de débit soit déclenché sans qu'il y ait de fuite. Par exemple, le limiteur de débit peut être déclenché si vous ouvrez la valve de la bonbonne trop rapidement, ou si les valves des brûleurs sont déjà ouvertes lorsque vous ouvrez la valve de la bonbonne. Voici comment procéder pour réarmer le limiteur de débit s'il est déclenché accidentellement :

1. Fermez la valve de la bonbonne.
2. Fermez les valves des brûleurs.
3. Débranchez le régulateur de la bonbonne.
4. Ouvrez le couvercle du barbecue.
5. Réglez les valves des brûleurs à la position MAX.
6. Attendez au moins une minute.
7. Fermez les valves des brûleurs.
8. Attendez au moins cinq minutes.
9. Rebranchez le régulateur à la bonbonne.
10. Ouvrez lentement la valve de la bonbonne, ¼ tour à la fois, jusqu'à ce qu'elle soit complètement ouverte.
11. Si le barbecue est muni d'un allumeur, ouvrez la valve D'UN SEUL BRÛLEUR à la position MAX et appuyez sur l'allumeur pour allumer. Si le barbecue est muni d'un système d'allumage automatique, enfoncez le bouton D'UN SEUL BRÛLEUR et tournez-le en sens antihoraire jusqu'à ce qu'il s'allume.
12. Une fois le premier brûleur allumé, vous pouvez allumer les autres en réglant les valves à la position MAX, mais assurez-vous de les allumer UN À LA FOIS.
13. Fermez le couvercle une fois que tous les brûleurs sont allumés.
14. La température devrait atteindre 400°F à 450°F en 10 à 15 minutes.

MISE EN GARDE : la valve de la bonbonne doit toujours être à l'horizontale pour permettre l'élimination adéquate des vapeurs.



Correct **Incorrect** **Incorrect** **Incorrect**

Entretien

IMPORTANT
Pour éviter la condensation qui pourrait faire corroder le barbecue, laissez-le toujours refroidir complètement avant de le couvrir avec une housse.

Attention : fermez la valve de la bonbonne et laissez refroidir le barbecue avant de le nettoyer ou de l'entretenir. Ne mettez aucune des pièces du barbecue dans un four autonettoyant, car la chaleur extrême pourrait les endommager.

Nettoyage
Pour éliminer les résidus d'aliments, laissez chauffer le barbecue pendant 15 minutes après chaque utilisation.

Matériel de nettoyage recommandé

Savon à vaisselle liquide	Eau chaude
Tampon de récurage en nylon	Brosse métallique
Trombone ou cure-dents	Couteau à mastic ou grattoir
Air comprimé	

N'utilisez pas de nettoyants qui contiennent de l'acide, de l'essence minérale ou du xylène.

Surfaces extérieures
Nettoyez avec une solution d'eau chaude et de savon à vaisselle, puis rincez à l'eau.

Surfaces intérieures
Si vous croyez que la peinture à l'intérieur du couvercle commence à s'écailler, il s'agit en fait d'accumulations de graisse qui se carbonisent et finissent par s'écailler. Pour éliminer ces accumulations de graisse, nettoyez la surface avec une solution d'eau chaude et de détergent fort, puis rincez à l'eau et séchez à fond.

Fond du barbecue
Éliminez les résidus avec une brosse, un grattoir ou un tampon à récurer, puis lavez à l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau et séchez à fond.

Grilles de cuisson
Les grilles de cuisson doivent être manipulées avec soin pour éviter d'écailler leur fini émaillé. Nettoyez-les avec de l'eau chaude savonneuse ou avec de l'eau chaude et du bicarbonate de soude. Les taches tenaces peuvent être éliminées avec une poudre à récurer non abrasive. Terminez en rinçant à l'eau.

Plaques de rayonnement
Nettoyez à l'eau savonneuse avec une brosse métallique, puis rincez-la à l'eau.

Contenant à graisse
Videz périodiquement le contenant à graisse et lavez-le à l'eau chaude savonneuse.

Nettoyage du brûleur principal
1. Fermez les valves des brûleurs et de la bonbonne.
2. Retirez les grilles de cuisson et les plaques de rayonnement.
3. Retirez le contenant à graisse.
4. Dévissez l’écrou du pied du brûleur avec des pinces.
5. Soulevez le brûleur en prenant soin de le dégager des sorties de valve.
6. Nettoyez les venturis du brûleur avec une petite brosse ou un jet d'air comprimé.

7. Enlevez tout résidu de nourriture et toute saleté de la surface du brûleur.
8. Nettoyez tous les trous bouchés avec une tige métallique rigide (un trombone déplié, par exemple).
9. Inspectez le brûleur et remplacez-le s'il présente des dommages (fissures, trous). Réinstallez le brûleur en vous assurant que les valves sont bien engagées dans les venturis. Assurez-vous aussi que l'électrode de l'allumeur est bien placée.

Recettes

Sauce barbecue à toute épreuve
Ingrédients :

¼ tasse	Oignon finement haché
2 cuillerées à table	Beurre ou margarine
¼ tasse	Cassonade bien tassée
1 cuillerée à table	Sauce Worcestershire
¼ cuillerée à thé	Sauce au piment fort
1	Gousse d'ail finement hachée
1 tasse	Ketchup
¼ tasse	Jus de citron
1 cuillerée à thé	Moutarde préparée

Préparation :
Faites revenir l'oignon et l'ail dans le beurre ou la margarine jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajoutez tous les autres ingrédients et portez à ébullition. Réduisez le feu et laissez mijoter à découvert pendant 15 à 20 minutes. Les restes peuvent être réfrigérés.

Poulet mariné de maman
Ingrédients:

¼ tasse	Moutarde de Dijon
2 cuillerées à table	Jus de citron frais
1½ cuillerée à thé	Sauce Worcestershire
½ cuillerée à thé	Estragon séché
¼ cuillerée à thé	Poivre noir fraîchement moulu
4	Poitrines de poulet désossées, sans peau

Préparation :
Combinez les ingrédients et mélangez bien. Marinez les poitrines au réfrigérateur pendant plusieurs heures. Faites griller les poitrines à feu moyen, le couvercle ouvert, pendant environ 10 à 15 minutes ou au goût.

Steak barbecue au miel
Ingrédients :

2,3 kg (5 lb)	Steak de surlonge
2 cuillerées à thé	Piment rouge -- broyé
1 cuillerée à thé	Poivre noir
2	Gousses d'ail -- broyées
1 gros	Oignon
1 tasse	Miel

Préparation :
Combinez tous les ingrédients et marinez les steaks pendant 7 à 8 heures. Retirez la viande de la marinade et faites-la griller à feu très élevé. Faites chauffer le reste de la marinade et versez sur le steak grillé au moment de servir.

Truite grillée épicée
Ingrédients :

1/4 tasse	Jus de citron ou de lime
2 cuillerées à table	Beurre fondu
2 cuillerées à table	Huile végétale
2 cuillerées à table	Persil haché
1 cuillerée à table	Sauce piquante
1/2 cuillerée à thé	Gingembre moulu
1/2 cuillerée à thé	Sel
4 truites mouchetées	environ 1 lb chacune

Préparation:
Mélangez le jus de citron, le beurre, l'huile, le persil, la sauce piquante, le gingembre et le sel. Percez la peau du poisson à plusieurs endroits. Roulez le poisson dans la marinade pour bien enrober l'extérieur et l'intérieur. Couvrez et réfrigérez de 30 à 60 minutes en tournant occasionnellement. Retirez le poisson de la marinade, placez-le sur le gril et badigeonnez-le avec la marinade durant la cuisson. Grillez le poisson pendant environ 5 minutes à feu élevé. Tournez le poisson, badigeonnez et laissez cuire pendant 5 minutes de plus. Cuisez au goût (le poisson est prêt lorsqu'il se défait facilement à la fourchette).

Légumes grillés
Ingrédients :

¾ tasse	Huile d'olive
¼ tasse	Vinaigre de vin rouge
1 cuillerée à thé	Romarin frais
1 cuillerée à thé	Feuilles de thym frais
1 cuillerée à thé	Basilic frais haché
1 cuillerée à thé	Origan frais haché
1 cuillerée à table	Ail haché
½ cuillerée à thé	Sel
½ cuillerée à thé	Poivre noir moulu
2 lb	Légumes mélangés, coupés ou entiers

Préparation :
Mélangez tous les ingrédients dans un petit bol. Versez la marinade sur les légumes, couvrez et réfrigérez pendant environ 2 heures. Faites griller les légumes à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient tendres, en les badigeonnant durant la cuisson. Le temps de cuisson peut varier selon les légumes choisis.

Guide de dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Impossible d'allumer le brûleur avec l'allumeur.	Allumeur encrassé.	Nettoyer l'allumeur avec de l'alcool à friction.
	Électrode et brûleurs mouillés.	Assécher l'électrode et les brûleurs.
	Électrode brisée ou fissurée.	Remplacer l'électrode.
	Fil d'allumeur débranché.	Rebrancher le fil.
Impossible d'allumer le brûleur avec une allumette	Aucune alimentation en gaz	Remplir la bonbonne si elle est vide. Sinon, se reporter au paragraphe **Réarmement du limiteur de débit** de la page 17.
	Régulateur mal branché.	Rebrancher le régulateur en tournant la bague à fond. Serrer à la main ; ne jamais utiliser d'outils.
	Obstruction dans le système d'alimentation.	Nettoyer les tubes du brûleur. S'assurer que le tuyau du régulateur n'est pas plié ni tordu.
	Brûleur mal installé sur la valve.	Réinstaller le brûleur.
	Nids d'araignées dans les venturis.	Nettoyer les venturis.
	Trous de brûleur bouchés.	Nettoyer les brûleurs.
Réduction soudaine du débit de gaz ou flamme trop basse	Bonbonne vide.	Remplir la bonbonne.
	Limiteur de débit déclenché	Se reporter au paragraphe **Réarmement du limiteur de débit** de la page 17.
Flamme irrégulière, brûleur partiellement allumé.	Orifices de brûleur bouchés.	Nettoyer les orifices des brûleurs.
Flamme jaune ou orange.	Résidus de fabrication si le brûleur est neuf.	Faire chauffer le barbecue pendant 15 minutes, le couvercle fermé.
	Nids d'araignées dans les venturis.	Nettoyer les venturis.
	Résidus d'aliments, graisse ou sel épicé sur le brûleur.	Nettoyer le brûleur.
	Brûleur mal installé.	Réinstaller le brûleur en s'assurant que la valve est bien engagée dans le venturi.
Le brûleur ne reste pas allumé.	Temps trop venteux.	Mettre le barbecue à l'abri du vent ou ouvrir davantage la valve du brûleur.
	Bonbonne presque vide.	Remplir la bonbonne.
	Limiteur de débit déclenché.	Se reporter au paragraphe **Réarmement du limiteur de débit** de la page 17.
Flambées	Accumulations de graisse.	Nettoyer les grilles de cuisson
	Aliments excessivement gras.	Enlever du gras avant la cuisson.
	Température excessive.	Réduire l'intensité du brûleur.
Feu de graisse persistant.	Accumulation de graisse près du brûleur.	Fermer les valves et le couvercle, puis laisser brûler la graisse. Laisser refroidir le barbecue et nettoyer toutes les pièces.
Retour de flamme dans les venturis.	Le brûleur ou le venturi est obstrué.	Nettoyez le brûleur et le venturi.
La peinture du couvercle semble s'écailler.	Des accumulations de graisse sont carbonisées et s'écaillent.	Nettoyer le couvercle.
Flamme irrégulière	Alimentation en air inadéquate. (trop d'air ou trop peu d'air)	Flammes jaunes ondulantes : ouvrir le volet au bout du venturi par incrément de 1/8 po jusqu'à ce que les flammes soient correctes. Flammes bleues bruyantes : fermer le volet au bout du venturi par incrément de 1/8 po jusqu'à ce que les flammes soient correctes. Ouverture minimale des modèles au propane : 1/8 po Ouverture minimale des modèles au gaz naturel : 1/16 po

Garantie

La **preuve d'achat** est requise pour avoir droit aux privilèges de la garantie. Cette dernière est en vigueur à compter de la date d'achat. Le consommateur devra payer pour les pièces et les frais de manutention s'il a perdu la preuve d'achat ou si la période de garantie est échue. L'enregistrement du barbecue aux fins de la garantie n'est pas obligatoire.

Garantie totale de 30 jours
Toute pièce manquante peut être remplacée sans frais durant les 30 jours suivant l'achat, pourvu que l'acheteur présente une preuve d'achat valide.

Garantie limitée

Garantie de dix ans sur les brûleurs en acier inoxydable.

Garantie d'un an sur toutes les pièces pour les dommages pouvant nuire au fonctionnement du barbecue.

Modalités de la garantie
- La garantie n'est pas transférable et ne couvre pas les défauts dus à un usage abusif, à une installation incorrecte ou à un entretien inadéquat.
- La garantie ne couvre que le remplacement ou la réparation des pièces défectueuses. Les frais de main-d'œuvre et les dommages indirects ne sont pas couverts.
- La garantie ne couvre pas les écaillures ni les égratignures sur les surfaces peintes ou émaillées, ni la corrosion et la décoloration dues à un usage abusif, à un mauvais entretien, à un milieu hostile, à un accident, à des modifications ou à la négligence.
- La garantie ne couvre pas les écaillures, les bosselures, la corrosion ni la décoloration causées par la chaleur ou par l'emploi de nettoyants abrasifs ou chimiques, et ne couvre pas non plus les autres composants utilisés durant l'installation et l'utilisation du barbecue.

Comme certaines provinces ne permettent pas l'exclusion des dommages indirects, il se peut que les restrictions susmentionnées ne s'appliquent pas à vous. La présente garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et il se peut qu'elle vous donne aussi d'autres droits, qui peuvent varier d'une province à l'autre.

Pour toute réclamation sous garantie ou toute question sur le barbecue, visitez notre site web à l'adresse www.bbqtek.com , envoyez-nous un courriel à service@bbqtek.com ou communiquez avec le service à la clientèle en composant le 1-877-885-8227, du lundi au vendredi, de 6 h à 16h30 h (HNP).

Fabriqué par :

Lucas Innovation Inc.

District Xie Keng, Qing Xi,
Dong Guan, Guang Dong, Chine.

Imprimé en Chine